

ICS 67.080.10
X 24

Q/WYLL

海南省食品安全企业标准

Q/WYLL 0003S—2024

代替 Q/WYLL 0003S—2021

椰子脆片（粒、丝、块、条）

2024 - 04 - 20 发布

2024 - 05 - 20 实施

文昌椰利菲食品有限公司

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/WYLL 0003S—2021《椰子脆片（粒、丝、块、条）》。

本标准与Q/WYLL 0003S—2021相比，主要变化如下：

——引用最新版本的规范性引用文件。

本标准由文昌椰利来实业有限公司提出。

本标准由文昌椰利来实业有限公司起草。

本标准主要起草人：黄柳富、史春玲。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/WYLL 0003S—2018、Q/WYLL 0003S—2021。

椰子脆片（粒、丝、块、条）

1 范围

本标准规定了椰子脆片（粒、丝、块、条）的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以椰子为主要原料，添加或不添加白砂糖、食盐、葡萄糖浆、麦芽糖、蜂蜜、植物油、咖啡粉、榴莲粉、食品用香精等其他辅料，经切片（粒、丝、块、条）、调配、热风干燥、密封包装等生产工艺制成的椰子脆片（粒、丝、块、条）产品的生产控制、检验、贮存等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 20883 麦芽糖

GB/T 20885 葡萄糖浆
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 29602 固体饮料
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 490 椰子果
 国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 椰子：应符合 NY/T 490 的要求。
 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的要求。
 3.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。
 3.1.4 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 的要求。
 3.1.5 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的要求。
 3.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 的要求。
 3.1.7 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
 3.1.8 咖啡粉、榴莲粉：应符合 GB/T 29602 的要求。
 3.1.9 食品用香精：应符合 GB 30616 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	微黄色至焦黄色的相间色，或黄褐色，无过焦、发黑现象	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	片状（粒、丝、块、条），同一品种的形状、大小基本一致，碎屑少	
滋味与气味	具有椰子肉应有的滋味和香气、无异味、口感酥脆	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质，允许有少许椰肉皮	

3.3 理化指标

应符合表2要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.7、GB 5009.8
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
二氧化硫残留量（以 SO ₂ 计）, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34

表2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表3要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料，同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，由生产单位质量检验部门按本标准逐批检验合格后方可入库或出厂。出厂检验项目：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量，其他项目做不定期抽检。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用复合铝箔袋或塑料袋应符合GB 4806.13或GB 4806.7的规定，也可以按合同规定包装。产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装采用瓦楞纸箱包装，纸箱应符合GB/T 6543的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有害、有异味、易污染品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、防风、无异味的专用仓库内，仓库周围应无异气污染。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标注执行。
